

# Tarte aux noix

## Ingrédients pour 8 personnes

### Pâte

70 g beurre

30 g sucre

1 pincée sel

1 oeuf

250 g farine

### Garniture

100 g noix pilées

25 cl crème

1 oeuf

100 g sucre

1 pincée sel

1 bâton de vanille partagé et râclé

### Glaçage

150 g sucre glace

1 c. à soupe rhum

cerneaux de noix

**Pâte:** Mélanger le beurre, le sucre, l'oeuf, le sel jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la farine. Mélanger avec une cuillère puis avec les mains. Fariner un moule huilé de 27 cm de diamètre. Étaler la pâte dans le moule, épaissir les bords et piquer.

**Garniture:** Mélanger les ingrédients et verser sur la pâte. Mettre au four à 180 degrés C (th. 6) pendant 35 minutes.

**Glaçage:** Mélanger le sucre et le rhum et napper le gâteau refroidi. Décorer avec les cerneaux.